

# 2022チュニジア物産品(食品)価格表

(消費税込)

No.	写真	物産品(賞味期限)	単価
1		<b>オイルサーディン オリーブオイル漬</b> 125g 缶 (固形量 87g) <b>ハラール認証</b> 原材料: いわし、オリーブオイル、塩 (2025年10月22日)	¥250
2		<b>BIO Extra Virgin Olive Oil</b> 500ml bottle Cillium <b>ビオ エキストラ・バージン・オリーブオイル</b> 500ml (シリウム) (2023年2月)	¥1,200
3		<b>ドライ・デーツ(乾燥なつめやし)</b> 250g 種有り Lyna(リナ) 品種: Deglet Nour ※要冷蔵 (2022年12月20日)	¥350
4		<b>クスクスソース ビーフ 250g</b> <b>(HALAL BEEF使用) &lt;1~2人前&gt;</b> Made in Japan (2023年1月12日)	¥450
5		<b>クスクスソース チキン 250g</b> <b>(国産HALAL CHICKEN使用) &lt;1~2人前&gt;</b> Made in Japan (2023年1月6日)	¥450
6		<b>クスクスソース フィッシュ 250g</b> <b>HALAL &lt;1~2人前&gt;</b> Made in Japan (2023年1月7日)	¥450
7		<b>クスクスソース 野菜 250g</b> <b>HALAL &lt;1~2人前&gt;</b> Made in Japan (2023年1月13日)	¥450
8		<b>クスクス 中粒 200g</b> <b>(メッセルマニブランド) &lt;2~4人前&gt;</b> 原材料: デュラム小麦 チュニジア産 (2023年8月19日)	¥200

※ 商品説明は次ページのとおりです (取扱業者のホームページ等を参考にしています)。

## オイルサーディン

大ぶりのサーディンがぎっしりと詰まっています。香りの良いオリーブオイル漬けなので魚臭さもなく、そのままおいしくお召し上がりいただけます。

インターネットでさまざまなレシピが紹介されていますので、ご参照ください。

## エキストラ・バージン・オリーブオイル

オリーブオイルは抗酸化作用のあるポリフェノール類を豊富に含んでいます。

特に、チュニジア産のものにはヨーロッパ産のものより多く含まれているという研究結果があります。

原料のオリーブは無農薬・無化学肥料で栽培され、熱を加えないコールドプレス製法で搾油されています。

### ●Cillium (シリウム)

チュニジアで育ったシムラリ (Chemlali) 種とカセリン (Kasserine) 種のオリーブから作られ、柔らかくかつ複雑な風味に仕上がっています。少し辛味のきいたオーガニックオリーブオイルです。

※エコサート・AB・USDA 認証済み

## ドライ・デーツ(乾燥なつめやし)

デーツはなつめやしの果実です。鉄分、亜鉛、カリウムなどのミネラルとビタミンA・Bが豊富で、干し柿のような濃厚な甘みがあります。

品種は高品質で知られる Deglet Nour (デグレ・ノール)。ブロンズ色の美しい果皮、上品な甘みと独特な風味、柔らかな果肉のため"THE DATE" (ザ・デーツ) と称されます。

高温多湿を嫌いますので、すぐにお召し上がりにならない場合は冷蔵庫で保存してください。賞味期限 (2022年12月20日) が近づいています。

## メッセルマニブランド クスクスソース(国産レトルト食品)

北アフリカの伝統料理「クスクス」がご自宅で手軽に味わえます。

チュニジアご出身のアヌワ・メッセルマニ氏 (エム・アンド・ピー(株)代表取締役) が監修して開発された世界初のレトルトソースです。ビーフ・チキン・フィッシュ・野菜の4種類 (No.4~7) があり、お湯かレンジで温めるだけでできます。クスクスにかけるほか、ごはんにかけてたりパンにつけてたりしてもおいしく召し上がれます。

お湯で簡単に戻せるクスクス (No.8) も併せてどうぞ。サラダやシチューにも合わせられます。